

بسته بندی مواد غذایی

کشت میکروبی وسایل و دستگاه های مورد استفاده در روند تولید و بسته بندی مواد غذایی مثل فرآورده های گوشت، شیر، سبزی و میوه و همچنین سطوح، سالنها، یخچالها و کانتینرهای نگهداری و حمل محصولات در کارخانه های صنایع غذایی، گوشتی، سوسیس و کالباس، لبنی و ... نتایج بسیار مطلوبی را پس از ضدعفونی با آب ازن دار نشان می دهد. استفاده از گاز ازن در مراحل مختلف تولید و بسته بندی تا حد زیادی سبب کاهش آلودگی میکروبی و افزایش کیفیت و زمان ماندگاری مواد غذایی می گردد.

کاربردهای ازن در صنعت بسته بندی عبارتند از:

الف) ضدعفونی سطوح و ماشین آلات بسته بندی

ب) ضدعفونی محصول بصورت مستقیم

ج) افزایش ماندگاری محصول

همچنین در موارد زیر نیز استفاده از ازن مفید و کارا می باشد:

- ۱- سیستم پرتابل ضدعفونی کننده با ازن برای ضدعفونی کارخانه
- ۲- ضد عفونی آب لازم جهت شستشو با ازن
- ۳- سیستم ازن در هوا برای ضدعفونی هوای کارخانه
- ۴- تصفیه آب برج خنک کننده
- ۵- ضدعفونی گنداب ناشی از نگهداری لاشه ها قبل از تخلیه به فاضلاب
- ۶- ضدعفونی لاشه های گوشت با ازن

برای دریافت اطلاعات بیشتر با شماره های ذیل به کارشناسان مربوطه تماس حاصل فرمایید

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷

